►B

DIRECTIVE DU CONSEIL

du 22 juin 1988

relative au rapprochement des législations des États membres dans le domaine des arômes destinés à être employés dans les denrées alimentaires et des matériaux de base pour leur production

(88/388/CEE)

(JO L 184 du 15.7.1988, p. 61)

Modifiée par:

	Journal officiel		
	nº	page	date
►M1 Directive 91/71/CEE de la Commission du 16 janvier 1991	L 42	25	15.2.1991

Rectifiée par:

►C1 Rectificatif, JO L 345 du 14.12.1988, p. 29 (88/388)

▼B

DIRECTIVE DU CONSEIL

du 22 juin 1988

relative au rapprochement des législations des États membres dans le domaine des arômes destinés à être employés dans les denrées alimentaires et des matériaux de base pour leur production

(88/388/CEE)

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment son article 100 A,

vu la proposition de la Commission [1],

en coopération avec le Parlement européen [2],

vu l'avis du Comité économique et social [3],

considérant que les différences entre les législations nationales relatives aux arômes entravent la libre circulation des denrées alimentaires, qu'elles peuvent créer des conditions inégales de concurrence et qu'elles ont donc une incidence directe sur l'établissement ou le fonctionnement du marché commun;

considérant que, pour parvenir à la libre circulation des denrées alimentaires, il est nécessaire de rapprocher ces législations;

considérant que les législations relatives aux arômes destinés à être employés dans les denrées alimentaires doivent tenir compte, en premier lieu, des exigences de la protection de la santé humaine mais également des nécessités économiques et techniques, dans les limites imposées par la protection sanitaire;

considérant qu'il convient de fixer d'abord, dans une directive cadre, les critères généraux de pureté, les définitions, les règles d'étiquetage et les principes généraux qui permettront, par la suite, d'éliminer les disparités législatives;

considérant que, sur la base de l'inventaire des substances et matériaux de base utilisés dans la préparation des arômes, établi par la Commission en vertu de la décision 88/389/CEE [4], le Conseil adoptera ultérieurement, selon la procédure prévue à l'article 100 A du traité, des dispositions appropriées concernant certaines catégories d'arômes et certains matériaux de base ainsi que les mesures nécessaires concernant leur utilisation et leurs méthodes de production;

considérant que, selon les avis les plus récents émis par les experts scientifiques et techniques, la part de certains composants des matières premières végétales ou animales employées dans la préparation des arômes devrait être limitée dans les denrées alimentaires;

considérant qu'il convient de fixer des critères spécifiques de pureté pour certains arômes et des critères microbiologiques pour les arômes et de déterminer des méthodes d'analyse et d'échantillonnage des arômes et des substances énumérées aux annexes et se trouvant sur ou dans les denrées alimentaires;

considérant que, s'il apparaissait que l'emploi dans un arôme d'une substance ou matière autorisée sur la base de la présente directive ou des dispositions adoptées ultérieurement, ou que la présence d'une des substances énumérées à l'annexe II peut présenter un risque pour la santé, il conviendrait de permettre aux États membres de suspendre ou

(1) JO nº C 144 du 13. 6. 1980 p. 9, et JO nº C 103 du 24. 4. 1982, p. 7.
(2) JO nº C 66 du 15. 3. 1982, p. 117, et décision du 9 mars 1988 (non encore parue au Journal officiel).
(3) JO nº C 138 du 9. 6. 1981, p. 42.
(4) JO nº L 184 du 15. 7. 1988, p. 67.

▼B

de limiter cet emploi ou de réduire les teneurs maximales prévues, jusqu'à ce qu'une décision soit prise au niveau communautaire;

considérant que l'établissement de la liste des substances ou matières autorisées en tant qu'additifs nécessaires au stockage et à l'utilisation des arômes, en tant que solvants et diluants des arômes et en tant qu'auxiliaires technologiques, ainsi que la fixation de critères spécifiques de pureté pour les arômes, la fixation des modalités de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse des arômes se trouvant sur ou dans les denrées alimentaires, et le contrôle des teneurs maximales prévues aux annexes, constituent des mesures d'application de caractère technique; que, pour simplifier et accélérer la procédure, il convient de confier l'adoption de ces mesures à la Commission;

considérant que, dans tous les cas où le Conseil confère à la Commission certaines compétences pour l'exécution des dispositions concernant les arômes destinés à être employés dans les denrées alimentaires, il convient de prévoir une procédure établissant une étroite coopération entre les États membres et la Commission au sein du comité permanent des denrées alimentaires, institué par la décision 69/414/CEE (1);

considérant qu'il convient, sans préjudice de l'application des dispositions nationales qui, en l'absence de directives spécifiques sur les arômes, sont applicables à certaines catégories d'arômes, d'appliquer la réglementation prévue par la présente directive, de manière que le commerce et l'utilisation des arômes conformes aux dispositions de la présente directive soient admis deux ans après l'adoption de ladite directive et que le commerce et l'utilisation des arômes non conformes soient interdits trois ans après cette adoption,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

1. La présente directive concerne les arômes employés ou destinés à être employés dans ou sur des denrées alimentaires pour leur donner une odeur et/ou un goût, ainsi que les matériaux de base utilisés pour la production des arômes.

2. Aux fins de la présente directive, on entend par:

a) *arôme*, les substances aromatisantes, les préparations aromatisantes, les arômes de transformation, les arômes de fumée ou leurs mélanges;

b) *substance aromatisante*, une substance chimique définie ayant des propriétés aromatisantes et

   i) obtenue par des procédés physiques appropriés (y compris la distillation et l'extraction au solvant) ou des procédés enzymatiques ou microbiologiques à partir d'une matière d'origine végétale ou animale, soit en l'état, soit transformée pour la consommation humaine par des procédés traditionnels de préparation de denrées alimentaires (y compris le séchage, la torréfaction et la fermentation);

   ii) obtenue par synthèse chimique ou isolée par des procédés chimiques et identique chimiquement à une substance présente naturellement dans une matière d'origine végétale ou animale telle que décrite sous i);

   iii) obtenue par synthèse chimique mais non identique chimiquement à une substance présente naturellement dans une matière d'origine végétale ou animale telle que décrite sous i);

c) *préparation aromatisante*, un produit autre que les substances définies au point b) sous i), concentré ou non, ayant des propriétés aromatisantes et obtenu par des procédés physiques appropriés (y compris la distillation et l'extraction au solvant) ou des procédés enzymatiques ou microbiologiques à partir de matières d'origine végétale ou animale, soit en l'état, soit transformées pour la consom-

(1) JO nº L 291 du 19. 11. 1969, p. 9.

▼B

mation humaine par des procédés traditionnels de préparation de denrées alimentaires (y compris le séchage, la torréfaction et la fermentation);

d) *arôme de transformation*, un produit obtenu, dans le respect des bonnes pratiques de fabrication, par chauffage à une température non supérieure à 180 °C, pendant une période n'excédant pas 15 minutes, d'un mélange d'ingrédients qui ne possèdent pas nécessairement eux-mêmes des propriétés aromatisantes et dont au moins un contient de l'azote (amino) et un autre est un sucre réducteur;

e) *arôme de fumée*, un extrait de fumée utilisé dans les procédés traditionnels de fumaison des denrées alimentaires.

3. Les arômes peuvent contenir des denrées alimentaires ainsi que d'autres substances telles que décrites à l'article 6 paragraphe 1.

Article 2

La présente directive ne s'applique pas:

— aux substances et produits comestibles destinés à être consommés en l'état, avec ou sans reconstitution,
— aux substances ayant exclusivement un goût sucré, acide ou salé,
— aux matières d'origine végétale ou animale ayant des propriétés aromatisantes intrinsèques lorsqu'elles ne sont pas utilisées comme source d'arômes.

Article 3

Les États membres prennent les dispositions nécessaires pour que les arômes ne puissent être commercialisés ou employés s'ils ne satisfont pas aux règles fixées dans la présente directive.

Article 4

Les États membres prennent toutes les dispositions nécessaires pour garantir que:

a) — les arômes ne contiennent pas de quantité toxicologiquement dangereuse d'un quelconque élément ou substance,
   — sous réserve des dérogations éventuellement prévues par les critères spécifiques de pureté visés à l'article 6 paragraphe 2 troisième tiret, les arômes ne contiennent pas plus de 3 milligrammes par kilogramme d'arsenic, 10 milligrammes par kilogramme de plomb, 1 milligramme par kilogramme de cadmium et 1 milligramme par kilogramme de mercure;

b) l'utilisation des arômes ne donne pas lieu à la présence, dans les denrées alimentaires telles qu'elles sont consommées, des substances indésirables figurant à l'annexe I dans des quantités supérieures à celles qui y sont fixées;

c) l'utilisation des arômes et d'autres ingrédients alimentaires ayant des propriétés aromatisantes ne donne pas lieu à la présence des substances figurant à l'annexe II dans des quantités supérieures à celles qui y sont fixées.

Article 5

Le Conseil, statuant selon la procédure prévue à l'article 100 A du traité, arrête:

1) les dispositions appropriées concernant:
   — les sources d'arômes composées de denrées alimentaires ainsi que d'herbes et épices normalement considérées comme aliments,
   — les sources d'arômes composées de matières premières végétales ou animales non considérées normalement comme aliments,
   — les substances aromatisantes obtenues par des procédés physiques appropriés ou des procédés enzymatiques ou microbiologiques à partir de matières premières végétales ou animales,

▼B

— les substances aromatisantes de synthèse chimique ou isolées chimiquement et identiques chimiquement à des substances aromatisantes présentes naturellement dans les denrées alimentaires ainsi que dans les herbes et épices normalement considérées comme aliments,

— les substances aromatisantes de synthèse chimique ou isolées chimiquement et identiques chimiquement à des substances aromatisantes présentes naturellement dans les matières premières végétales ou animales non considérées normalement comme aliments,

— les substances aromatisantes de synthèse chimique ou isolées chimiquement autres que celles visées aux quatrième et cinquième tirets,

— les matériaux de base utilisés pour la production d'arômes de fumée ou d'arômes de transformation ainsi que les conditions de réaction utilisées pour leur préparation;

2) toutes les dispositions particulières nécessaires pour des raisons de protection de la santé publique ou des échanges et concernant:

— l'utilisation et les méthodes de production des arômes, y compris les procédés physiques ou enzymatiques ou microbiologiques pour la production des préparations aromatisantes ou des substances aromatisantes visées à l'article 1er paragraphe 2 point b) sous i) et point c),

— les conditions d'utilisation des substances et des matières visées à l'article 6 paragraphe 1;

3) les modifications concernant les teneurs maximales prévues aux annexes.

Article 6

Sont arrêtés selon la procédure prévue à l'article 10:

1) la liste des substances ou matières autorisées dans la Communauté en tant que:

— additifs nécessaires au stockage et à l'utilisation des arômes,

— produits utilisés pour la dissolution et la dilution des arômes,

— additifs nécessaires à la production des arômes (auxiliaires technologiques), dans la mesure où ils ne font pas l'objet d'autres dispositions communautaires;

2) en tant que de besoin:

— les méthodes d'analyse nécessaires au contrôle du respect des teneurs prévues à l'article 4,

— les modalités relatives au prélèvement des échantillons et les méthodes d'identification et, le cas échéant, de dosage des arômes se trouvant dans ou sur les denrées alimentaires,

— les critères spécifiques de pureté pour des arômes particuliers;

3) — les critères microbiologiques applicables aux arômes,

— les critères de définition liés aux dénominations plus spécifiques visées à l'article 9 paragraphe 1 point b);

4) les dispositions appropriées, à arrêter, avant le 1er juillet 1990, en vue de compléter la présente directive par des règles d'étiquetage des arômes destinés à être vendus au consommateur final.

Article 7

Les dispositions qui peuvent avoir des effets sur la santé publique ne sont adoptées qu'après consultation du comité scientifique de l'alimentation humaine.

Article 8

1. Si un État membre constate, sur la base d'une motivation circonstanciée en raison de nouvelles données ou d'une nouvelle évaluation des données existantes survenue depuis l'adoption de la présente directive ou de l'une des directives visées à l'article 5, que:

▼B

— la présence de l'une des substances visées aux annexes ou les teneurs maximales prévues, tout en étant conformes aux dispositions de la présente directive,

ou

— l'emploi d'un arôme, tout en étant conforme aux dispositions de la directive en la matière ou de la présente directive,

ou

— la présence d'une substance similaire à celles visées aux annexes,

présente un danger pour la santé humaine, il peut provisoirement suspendre ou restreindre sur son territoire l'application des dispositions en question. Il en informe immédiatement les autres États membres et la Commission, en précisant les motifs justifiant sa décision.

2. La Commission examine dans les meilleurs délais les motifs invoqués par l'État membre concerné et consulte le comité permanent des denrées alimentaires, puis elle émet immédiatement son avis et prend les mesures appropriées pouvant remplacer les mesures visées au paragraphe 1.

3. Si la Commission estime que des modifications à la présente directive ou à l'une des directives visées à l'article 5 sont nécessaires pour pallier les difficultés invoquées au paragraphe 1 et pour assurer la protection de la santé humaine, elle engage la procédure prévue à l'article 10 en vue d'arrêter ces modifications; dans ce cas, l'État membre qui a adopté des mesures de sauvegarde peut les maintenir jusqu'à l'entrée en vigueur de ces modifications.

Article 9

1. Les arômes non destinés à être vendus au consommateur final ne peuvent être commercialisés que si leurs emballages ou récipients portent les indications suivantes, qui doivent être facilement visibles, clairement lisibles et indélébiles:

a) le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur établi dans la Communauté;

b) la dénomination de vente: soit le terme «arôme», soit une dénomination plus spécifique ou une description de l'arôme.

Les États membres peuvent maintenir, pour une période de trois ans suivant l'adoption de la présente directive, des dénominations plus spécifiques pour désigner des arômes constitués de mélanges de préparations aromatisantes et de substances aromatisantes.

Avant l'expiration de cette période, il est décidé, selon la procédure visée à l'article 10, de l'inclusion éventuelle de ces dénominations dans la présente directive;

c) soit la mention «pour denrées alimentaires», soit une référence plus spécifique à la denrée alimentaire à laquelle l'arôme est destiné;

d) l'énumération dans un ordre pondéral décroissant des catégories des substances aromatisantes et des préparations aromatisantes présentes, selon la classification suivante:

— substances aromatisantes naturelles, pour les substances aromatisantes définies à l'article 1er paragraphe 2 point b) sous i),

— substances aromatisantes identiques aux naturelles, pour les substances aromatisantes définies à l'article 1er paragraphe 2 point b) sous ii),

— substances aromatisantes artificielles, pour les substances aromatisantes définies à l'article 1er paragraphe 2 point b) sous iii),

— préparations aromatisantes, pour les préparations définies à l'article 1er paragraphe 2 point c),

— arômes de transformation, pour les arômes définis à l'article 1er paragraphe 2 point d),

— arôme de fumée, pour les arômes définis à l'article 1er paragraphe 2 point e);

▼B

e) s'il s'agit d'un mélange d'arômes avec d'autres substances ou matières visées à l'article 6 paragraphe 1 premier et deuxième tirets, l'énumération dans un ordre pondéral décroissant, dans le mélange:
   — des catégories des arômes selon la classification du point d) du présent paragraphe,
   — du nom de chacune des autres substances ou matières ou, le cas échéant, de son numéro «CEE»;

f) l'indication de la quantité maximale de chaque composant ou groupe de composants sujets à une limitation quantitative dans une denrée alimentaire, ou une information adéquate permettant à l'acheteur de se conformer aux dispositions communautaires ou, en leur absence, aux dispositions nationales applicables à cette denrée alimentaire;

g) une mention permettant d'identifier le lot;

h) la quantité nominale exprimée en unités de masse ou de volume.

2. Sans préjudice du paragraphe 1 point d), le terme «naturel» ou toute autre expression ayant une signification sensiblement équivalente, ne peut être utilisé que pour les arômes dont la partie aromatisante contient exclusivement ►C1 des substances aromatisantes telles que définies à l'article 1er paragraphe 2 point b) sous i) et/ou ◄ des préparations aromatisantes telles que définies à l'article 1er paragraphe 2 point c).

Si la dénomination de vente de l'arôme contient une référence à une denrée alimentaire ou à une source d'arômes, le terme «naturel» ou toute autre expression ayant une signification sensiblement équivalente ne peut être utilisé que si la partie aromatisante a été isolée par des procédés physiques appropriés ou des procédés enzymatiques ou microbiologiques ou des procédés traditionnels de préparations de denrées alimentaires uniquement ou presque uniquement à partir de la denrée alimentaire ou de la source d'arômes concernée.

3. Par dérogation au paragraphe 1, les mentions indiquées au paragraphe 1 points d), e) et f) peuvent ne figurer que sur les documents commerciaux relatifs au lot, à fournir avec ou avant la livraison, à condition que la mention «destiné à la fabrication de denrées alimentaires, non à la vente au détail»soit portée en un endroit bien visible de l'emballage ou du récipient du produit en question.

4. Les États membres s'abstiennent de fixer des conditions plus détaillées que celles prévues au présent article en ce qui concerne les modalités selon lesquelles les mentions prescrites doivent être indiquées.

Les mentions prévues au présent article doivent être formulées en termes facilement compris par les acheteurs, à moins que l'information de ces derniers ne soit assurée par d'autres mesures. La présente disposition ne fait pas obstacle à ce que lesdites mentions soient indiquées en plusieurs langues.

▼M1

Article 9 bis

1. Les arômes destinés à être vendus au consommateur final ne peuvent être commercialisés que si leur étiquetage comporte les mentions obligatoires suivantes, qui doivent être facilement visibles, clairement lisibles et indélébiles:

a) soit le terme «arôme», soit une dénomination plus spécifique ou une description de l'arôme;

b) soit la mention «pour denrées alimentaires», soit une référence plus spécifique à la denrée alimentaire à laquelle l'arôme est destiné;

c) la date de durabilité minimale conformément aux dispositions de l'article 3 paragraphe 1 point 4 et de l'article 9 de la directive 79/112/CEE du Conseil [1];

---

(1) JO nº L 33 du 8. 2. 1979, p. 1.

▼M1

d) les conditions particulières de conservation et d'utilisation;

e) un mode d'emploi au cas où son omission ne permettrait pas de faire un usage approprié de l'arôme;

f) la quantité nette exprimée en unités de masse ou de volume;

g) le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté;

h) une indication ou marque permettant d'identifier le lot, conformément à la directive 89/396/CEE du Conseil (1);

i) s'il s'agit d'un mélange d'arôme(s) avec d'autres substances, l'énumération dans un ordre pondéral décroissant dans le mélange:

— de l'arôme ou des arômes en question, conformément au point a),

— du nom de chacune des autres substances ou matières, ou, le cas échéant, de son numéro CEE.

2. Le terme «naturel» ou toute autre expression ayant une signification sensiblement équivalente ne peut être utilisé que pour les arômes dont la partie aromatisante contient exclusivement des substances aromatisantes telles que définies à l'article 1er paragraphe 2 point b) sous i) et/ou des préparations aromatisantes telles que définies à l'article 1er paragraphe 2 point c).

Si la dénomination de vente de l'arôme contient une référence à une denrée alimentaire ou à une source d'arômes, le terme «naturel» ou toute autre expression ayant une signification sensiblement équivalente ne peut être utilisé que si la partie aromatisante a été isolée par des procédés physiques appropriés ou des procédés enzymatiques ou microbiologiques, ou des procédés traditionnels de préparations de denrées alimentaires uniquement ou presque uniquement à partir de la denrée alimentaire ou de la source d'arômes concernée.

3. Les mentions prévues au présent article doivent être formulées dans une langue facilement compréhensible par les acheteurs, à moins que l'information de ces derniers ne soit assurée par d'autres mesures. La présente disposition ne fait pas obstacle à ce que lesdites mentions soient indiquées en plusieurs langues.

▼B

Article 10

1. Dans le cas où il est fait référence à la procédure définie au présent article, le comité permanent des denrées alimentaires est saisi par son président, soit à l'initiative de celui-ci, soit à la demande du représentant d'un État membre.

2. Le représentant de la Commission soumet au comité un projet de mesures à prendre. Le comité émet son avis sur ce projet dans un délai que le président peut fixer en fonction de l'urgence de la question. Il se prononce à la majorité qualifiée prévue à l'article 148 paragraphe 2 du traité. Le président ne prend pas part au vote.

3. a) La Commission arrête les mesures envisagées lorsqu'elles sont conformes à l'avis du comité.

b) Lorsque les mesures envisagées ne sont pas conformes à l'avis du comité, ou en l'absence d'avis, la Commission soumet sans tarder au Conseil une proposition relative aux mesures à prendre. Le Conseil statue à la majorité qualifiée.

Si, à l'expiration d'un délai de trois mois à compter de la date à laquelle il a été saisi, le Conseil n'a pas arrêté de mesures, la Commission arrête les mesures proposées.

(1) JO nº L 186 du 30. 6.1989, p. 21.

▼B

Article 11

1. La présente directive s'applique également aux arômes destinés à être employés dans les denrées alimentaires et aux denrées alimentaires importées dans la Communauté.

2. La présente directive ne s'applique ni aux arômes ni aux denrées alimentaires destinés à être exportés hors de la Communauté.

Article 12

1. Les États membres ne peuvent pas se prévaloir de la composition, de l'étiquetage des arômes ou de leur comportement dans les denrées alimentaires pour interdire, restreindre ou entraver la commercialisation et l'emploi des arômes conformes à la présente directive et aux directives visées à l'article 5.

2. Le paragraphe 1 n'affecte pas les dispositions nationales applicables en l'absence de directives telles que visées à l'article 5.

Article 13

1. Les États membres prennent les mesures nécessaires pour se conformer à la présente directive dans un délai de dix-huit mois à compter de son adoption. Ils informent immédiatement la Commission. Les mesures prises devront:

— admettre, deux ans après l'adoption de la présente directive, la commercialisation et l'emploi des arômes conformes à la présente directive,

— interdire, trois ans après l'adoption de la présente directive, la commercialisation et l'emploi des arômes non conformes à la présente directive.

2. Le paragraphe 1 n'affecte pas les dispositions nationales qui, en l'absence de directives telles que visées à l'article 5, régissent certains groupes d'arômes ou déterminent les denrées alimentaires dans ou sur lesquelles les arômes conformes à la présente directive peuvent être employés.

Article 14

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

▼B

ANNEXE I

Teneurs maximales en certaines substances indésirables présentes dans les denrées alimentaires consommées en l'état et dues à l'utilisation des arômes

Substance	Denrées alimentaires	Boissons
3,4 Benzopyrène	0,03 µg/kg	0,03 µg/kg

▼B

ANNEXE II

Teneurs maximales en certaines substances provenant des arômes et d'autres ingrédients alimentaires ayant des propriétés aromatisantes et présentes dans les denrées alimentaires telles qu'elles sont consommées et dans lesquelles des arômes ont été utilisés

Substances	Denrées alimentaires (en mg/kg)	Boissons (en mg/kg)	Exceptions et/ou restrictions spéciales
Acide agarique ([1])	20	20	100 mg/kg dans les boissons alcoolisées et les denrées alimentaires contenant des champignons
Aloïne ([1])	0,1	0,1	50 mg/kg dans les boissons alcoolisées
Bêta-azarone ([1])	0,1	0,1	1 mg/kg dans les boissons alcoolisées et les assaisonnements destinés aux «snack foods»
Berbérine ([1])	0,1	0,1	10 mg/kg dans les boissons alcoolisées
Coumarine ([1])	2	2	10 mg/kg pour certaines sortes de confiseries au caramel
			50 mg/kg dans les gommes à mâcher
			10 mg/kg dans les boissons alcoolisées
Acide cyanhydrique ([1])	1	1	50 mg/kg dans les nougats, le massepain et ses succédanés ou produits similaires
			1 mg/% en volume d'alcool dans les boissons alcoolisées
			5 mg/kg dans les conserves de fruits à noyaux
Hypéricine ([1])	0,1	0,1	10 mg/kg dans les boissons alcoolisées
			1 mg/kg dans la confiserie
Pulégone ([1])	25	100	250 mg/kg dans les boissons aromatisées à la menthe poivrée ou à la menthe
			350 mg/kg dans la confiserie à la menthe
Quassine ([1])	5	5	10 mg/kg dans la confiserie sous forme de pastilles
			50 mg/kg dans les boissons alcoolisées
Safrol et isosafrol ([1])	1	1	2 mg/kg dans les boissons alcoolisées titrant jusqu'à 25 % en volume
			5 mg/kg dans les boissons alcoolisées titrant plus de 25 % en volume
			15 mg/kg dans les denrées alimentaires contenant du macis et de la noix de muscade
Santonine ([1])	0,1	0,1	1 mg/kg dans les boissons alcoolisées titrant jusqu'à 25 % d'alcool en volume
Thuyone ([1]) alpha et bêta	0,5	0,5	5 mg/kg dans les boissons alcoolisées titrant jusqu'à 25 % d'alcool en volume
			10 mg/kg dans les boissons alcoolisées titrant plus de 25 % d'alcool en volume
			25 mg/kg dans les denrées alimentaires contenant des préparations à base de sauge
			35 mg/kg dans les amers

([1]) Ne peut être ajouté en tant que tel aux denrées alimentaires ou aux arômes. Peut être présent dans la denrée alimentaire soit naturellement, soit à la suite d'une adjonction d'arômes préparés à partir de matières de base naturelles.